

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-09-15	pieczywo mieszane z masłem, wędlina drobiowa, ser żółty, ogórek zielony, pomidor, herbata z cytryną / alergen 1,6,7,9,10	1/2 rogal z masłem, kakao / alergen 1,7	zupa ogórkowa zabieleną śmietaną / alergen 7,9	pierogi ruskie z cebulką, sur z marchwi, kompot, śliwka / alergen 3,7	jabłko
2025-09-16	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna, szczypiorek, ogórek zielony, kawa inka / alergen 1,3,7	serek waniliowy, chrupki kukurydziane / alergen 7	zupa kalafiorowa / alergen 9	ziemniaki, kotlet drobiowy, sur z kapusty pekińskiej, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,7	banan
2025-09-17	pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką, kakao / alergen 1,7	kisiel owocowy, porcja melona	zupa pomidorowa z ryżem / 7,9	makaron ze szpinakiem i mięsem mielonym, kompot, 1/4 banan / alergen 1	nektarynka
2025-09-18	bułka z masłem, zupa mleczna z płatkami owsianymi, dżem / alergen 1,3,7	surówka z marchewki i jabłka, wafle ryżowe	zupa z fasolki szparagowej / alergen 9	kasza gryczana, pieczeń ze schabu w sosie własnym, buraczki, kompot 1/4 nektarynki / alergen 1	pomarańcza, jogurt / alergen 7
2025-09-19	pieczywo mieszane z masłem, wędlina, sałata, pomidor, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	ryż na mleku z sosem truskawkowym / alergen 7	zupa krem z pora / alergen 9	ziemniaki, ryba po grecku, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1,3,4,9	jabłko

1 - zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą, 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczany, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Zapewniamy dzieciom całodzienny dostęp do wody (dystrybutor wody w każdej sali)

Naszym celem jest zdrowe żywienie dzieci, dlatego wszystkie potrawy przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym. Działanie pary powoduje beztłuszczowe smażenie, potrawy zachowują wartości odżywcze, a warzywa nie tracą koloru, zachowują witaminy i minerały.

Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.